

Kantonesische Klassiker //Cantonese Classics

V1	ALGENSALAT [vegetarisch]	6
	Streifen eingelegter Algen mit Paprika, Koriander und Sesam ^(k) <i>strips of pickled seaweed with pepper, coriander and sesame</i>	
V2	EDAMAME [vegetarisch]	5,5
	Grüne Sojabohnen mit Naturschale und Meersalz <i>natural green soy beans with sea salt</i>	
V3	GARNELEN TOAST	7
	Blacktiger-Garnelen im Toastbrot ummantelt von Sesam - gebacken [wurde seit 1984 im ehem. Peking Restaurant serviert] _(a,b,k) <i>fried Blacktiger prawns in toast and coated with sesame</i>	
V4	WAN TAN	4stück/7,5
	Wan Tan gefüllt mit Blacktiger-Garnelen und Hähnchenfleisch mit Chilli-Sesam-Sauce [scharf] _(a,b,k) <i>Wan Tan filled with Blacktiger prawns, chicken and chilli sesame sauce [spicy]</i>	
V5	JIAO ZI – Teigtaschen	7
	Mit Rindfleisch vom argentinischem Hüftsteak, Gemüse, Kräuterfüllung _(i,a) <i>dumplings with argentinian sirloin, vegetables and chives</i>	
V6	SIU YUK	7
	traditionell gegrillter Schweinebauch mit Pflaumensoße – knuspriger Mantel und saftiges Fleisch <i>traditional grilled pork belly with plum sauce – crunchy skin and tender meat</i>	
V7	KING'S ROLLS	7
	Wan Tan-Teig mit Tofu und Gemüse-Kräuterfüllung <i>Wan Tan filled with tofu, vegetables and chives</i>	
V8	TOFU TALER [vegan]	6
	Fein gehackter Tofu mit grünen Bohnen, verschiedenen Kräutern und Zitronengras _(f) <i>chopped tofu with green beans, mixed herbage and lemongras</i>	
V9	FALLEN DUCK	4stück/8
	Pfannkuchen mit gerösteter Ente, Gemüse und Hoi Sin Sauce nach Pekinger Art _(a) <i>pancakes with roasted duck, vegetables and Hoi Sin sauce</i>	
V10	WASABI KING PRAWNS	2stück/9,5
	Whitetiger-Garnelen aus Norwegen mit feiner Zitronen-Wasabi-Mayonnaise _(a,b,g,c) <i>deep fried Whitetiger prawns from Norway served in our special lemon wasabi mayonnaise</i>	

Kantonesische Klassiker //Cantonese Classics

F1	CHA SIU BAO	5
.....		
traditionelles Hefebrötchen [Bun] gefüllt mit kantonesischem BBQ vom Schwein. ^(a,f) Ein Klassiker, der in der kantonesischen Küche nicht fehlen darf. <i>traditional bun filled with cantonese pork BBQ. A true classic in the cantonese cuisine.</i>		
F2	TOFU ROLLE [vegan]	7
.....		
Glasnudeln, Morcheln, Pilze und Gemüse in hauchdünnem Tofublatt gerollt ^(f,i) <i>razor-thin tofu leaf rolled with morel, mushrooms, vegetables and glass noodles</i>		
F3	DER GURKENSALAT [vegan]	6
.....		
knackige Spreewald-Gurken in Knoblauch-Koriander-Dressing. <i>little "Spreewald" cucumber in a garlic coriander dressing</i>		
F4	X.O. TOFU	7
.....		
Geröstete Tofuwürfel mit eingelegtem Senfgemüse und X.O. Sauce, unsere aufwendigste Soße aus sonnengetrockneten Jakosmuscheln, Garnelen, Kräutern und Schwarzwälder Schinken ^(f,k) <i>roasted tofu with pickled leaf mustard and X.O. Sauce, our most special sauce made of sundried scallops, shrimps herbs and "Schwarzwälder" ham^(b)</i>		
F5	HA KAO	6
.....		
vier gedämpfte Reisteigtaschen mit Garnelen- und Bambusfüllung ^(b) <i>four steamed rice dumplings stuffed with shrimps and bamboo ^(b)</i>		
F6	SIU MAI	6
.....		
Vier gedämpfte Wan-Tans mit Schweinefleischfüllung ^(a,b) <i>four steamed Wan-Tans stuffed with pork ^(a,b)</i>		

Suppen // Soup

S1	MISOSUPPE [vegetarisch]	5
.....		
mit Tofu und Seetang ^(f) <i>miso soup with tofu and seaweed</i>		
S2	WAN TAN SUPPE	7,5
.....		
traditionelle Wan Tan-Suppe mit Blacktiger-Garnelen, Hähnchenfleisch und Bambus ^(a,b) <i>traditional Wan Tan Soup with Blacktiger prawns, chicken and bamboo filling</i>		

Hauptgerichte // Mains

H1	GONG BAO – JI DING	17
	im Wok gebratenes Hähnchenfleisch von der Keule nach „Szechuan-Art“ mit getrockneten Chilli-Schoten, Paprika, Schnittlauch, Erdnuss, Zwiebeln und Knoblauch [scharf] ^(f,h,i) <i>„Szechuan“-style wok fried chicken thighs with dried chilli, vegetables, Chives, onion and garlic [spicy]</i>	
H2	CHUNKY CHESTNUTS	20
	frische Wasserkastanien ummantelt von krossen Duroc-Schweinebauchscheiben und in einer süß-sauren Soße aus Weißdorn und Sauerpflaume <i>fresh waterchestnut wrapped in crispy Duroc bacon strips with sugar snap peas in our sweet and sour sauce made of hawthorn and sour plum</i>	
H3	STEAK CUBES	20
	Gewürfelter Argentinisches Hüftsteak mit frischem Gemüse in schwarzer Pfeffersauce auf Süßkartoffeln mit Knoblauch [pfeffrig] <i>cubed Argentinian sirloin with fresh vegetables in black pepper sauce on sweet potato with garlic [pepper spicy]</i>	
H4	LAMM YAM	20
	zarter Lammlachs aus Neuseeland mit Cherrytomaten, Ingwer, Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch ⁽ⁱ⁾ <i>sliced lamb from New Zealand with cherry tomatoes, ginger, shallots, celery and garlic</i>	
H5	RED DUCK	18
	knusprige Ente mit grünen Bohnen, Zwiebeln und verschiedenem Gemüse in Erdnuss-Orangen-Kokossoße ^(a,g) <i>crispy duck with green beans, onions, and mixed vegetable in peanut-orange-coconut sauce</i>	
H6	CHEN'S PRAWNS	20
	Blacktiger-Garnelen mit saisonalem Gemüse, Sellerie und Knoblauch in unserer besonderen X.O. – Soße ^(i,b) <i>wok fried Blacktiger prawns in our special X.O. sauce with seasonal veggies, celery, pepper and garlic</i>	
H7	ALASKA PEARL	19
	Gegrilltes Lachsfilet auf saisonalem Gemüse und in sauer-scharfer Soße <i>grilled salmon filet on seasonal veggies and sour-hot sauce</i>	
H8	SURF ´N TURF	23
	Blacktiger-Garnelen mit Scheiben vom Argentinischen Hüftsteak, Ingwer und Pak-Choi in schwarzer Bohnen-Soße auf Udon-Nudeln ^(a,b,f) <i>Surf ´n Turf comes with Blacktiger prawns, argentinian sirloin, ginger, pak-choi, Udon noodles and our black bean sauce</i>	

Vegetarisch

L1	MAPO TOFU	15
	Unsere Interpretation des Mapo Tofus - pikant geschmort, mit buntem Gemüse, Paprika und Zwiebeln [scharf] ^(f) <i>our interpretation of the traditional Mapo Tofu - spicy braised, with fresh bell pepper and onions</i>	
L2	MATSAMAN CURRY	15
	Tofu, Kürbis, Karotten und geröstete Erdnüsse mit Zwiebeln und Kokosmilch ^(f,e) <i>tofu, pumpkin, carrots, roasted peanuts, onions and coconut milk</i>	
L3	GEDÄMPFTE AUBERGINE	16
	zart gedämpfte Aubergine mit einer feinen Konsistenz, die seinesgleichen sucht - mit würziger Pilzsoße, Ingwer und Minze ^(f,i) <i>tenderly steamed egg plant with a spicy mushroom sauce</i>	
L4	„GONG BAO“ AUBERGINE	16
	scharf angebratene Aubergine nach Gong Bao Art mit klein geschnittenem Gemüse [mild scharf] <i>"Gong Bao" style seared egg plant [mild spicy]</i>	
L5	LO HAN JAI - BUDDHA'S DELIGHT	17
	im Wok gebratene Lotuswurzel, Wasserkastanien, Morcheln und Shitake-Pilze Ein traditionelles Gericht in der chinesischen/ buddhistischen Küche, das von vegetarischen Mönchen verzehrt wird. ^(f,a) <i>wok fried lotus, water chestnut, morel and shitake mushrooms. It is a vegetarian dish well-known in Chinese and Buddhist cuisine. The dish is traditionally enjoyed by Buddhist monks (who are vegetarians), but it has also grown in popularity throughout the world</i>	
L6	LONG LIFE	14
	speziell gebratene Reismudeln mit Ei und Gemüse, dazu hausgemachtes Chilli-Sesamöl, Röstzwiebeln und Lauch (mild scharf) ^(c,k) <i>special fried rice noodles with various vegetables, chilli sesame oil, roasted onions and chives (spicy)</i>	
L7	SEIDENTOFU	19
	weicher Seidentofu in Form von „Jakobsmuscheln“ mit Kräuterseitlingen und Taglilienblüten <i>silken tofu shaped like scallops with king oyster mushrooms and daylily flowers</i>	

traditionell geschmorte Gänsebrust mit feiner Kräutersoße
aus Lauch, Ingwer und Koriander
*traditional braised breast of goose with a delicious herbs sauce
made of chives, ginger and coriander*

26

zart gebratenes Seeteufelfilet mit Cherry Tomaten und Zuckerschoten
tenderly fried monk fish with cherry tomatoes and snap peas

28

Australisches Black Angus Entrecôte Stufe MS3 mit Pfeffer, Zwiebeln und Knoblauch
Australian Black Angus MS3 sirloin steak with black pepper, onions and garlic

35

Frische Jakobsmuschel gedämpft in schwarzer Bohnensoße
Fresh steamed scallops in black bean sauce

-auf Nachfrage-

halbe nach kantonesischer Art gegrillte Barbarie-Ente auf
gemischten Pilzen – dazu eine fruchtige Pflaumensoße
*half of a cantonese grilled Barbarie duck on top of mixed
mushrooms and a fruity plum sauce*

30

Knusprige Schweinerippchen mit Knoblauch, Lauch, Chili und Koriander
Crispy pork ribs with garlic, scallions, chili and coriander

20

Label Rouge Hähnchen mit Lauch, Zwiebeln, Koriander, Galgant und Knoblauch
im heißen Tontopf serviert

Label Rouge ist ein Gütesiegel für besonders qualitativ hochwertiges Fleisch.
Sie garantiert u.a. eine langsamwachsende Freilandhaltung und Fütterung mit
Getreide statt minderwertiges Tiermehl.

*Label Rouge chicken with chives, coriander, onions, galangal
and garlic – served in a hot clay pot*

*Label Rouge is a seal of quality for extra premium meat. It guarantees
free range husbandry and feeding with corn instead of low quality meat and bone meal.*

26